



CELLIER DES PRINCES

Producteurs de Châteauneuf-du-Pape depuis 1925

Art & Tendances

IGP VAUCLUSE LE TRIPORTEUR BLANC



Le Triporteur est une comédie réalisée en 1957 par Jacques Pinoteau. Ce film a révélé Darry Cowl au grand écran. Ce comédien y joue un rôle de personnage candide qui fait la route en Triporteur jusqu'à Nice afin d'assister à la finale de la coupe de football et y supporter son village. Tout comme le film, ce vin vous invite au bon vivre français, à la jovialité et au côté festif à la française.

TERROIR D'ORIGINE

Argilo siliceux

CÉPAGES

Grenache, Bourboulenc, Clairette, Marsanne, Roussane et Sauvignon

VINIFICATION

Egrappage, pressurage, débourage, fermentation à basse température 14 à 16° C en cuve inox. Embouteillé à la fin de l'hiver afin de conserver un maximum de fraîcheur aromatique. Pas de fermentation malolactique afin d'optimiser la fraîcheur, l'équilibre en maîtrisant l'acidité.

VIELLISSEMENT

Mise en bouteille au début du printemps afin de conserver un maximum de fraîcheur et d'intensité aromatique

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin blanc a une jolie robe jaune pâle à reflets verts. Il est issu de plusieurs cépages dont le Grenache qui apporte le gras et la rondeur en bouche et des notes de fleurs blanches, la Clairette qui amène des arômes floraux et la fraîcheur.

Marsanne et Roussane apportent des arômes de fruits à noyaux, le Sauvignon une touche zestée et poivrée.

Le mode de vinification à basse température favorise une forte intensité aromatique.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A boire dès maintenant et peut être gardée de 2-3 ans. Servir entre 10-12°C.

CONSEILS D'ACCOMPAGNEMENT

Plats de crustacés et de poissons ou diverses entrées. Très bon avec des fromages de chèvre également.



RÉCOMPENSES

Millésime 2022 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2020 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2019 : Argent Gilbert & Gaillard

Millésime 2018 : Or Gilbert & Gaillard

Millésime 2017 : Or Gilbert & Gaillard